

# Carte

Notre Menu peut être modifié selon l'arrivage, la qualité, l'évolution des produits ou selon l'envie du Chef et les propositions de nos producteurs.  
Nous désirons vous faire vivre la plus belle expérience et vous remercions de nous indiquer vos allergies et intolérances en début de repas.

## Finger Food

Tartelettes potagères... / Foie gras... / Fera fumée...

### • • Fine feuille de pâte

Huîtres d'Ostende – Tourteau – Royal Belgian caviar osciètre...

### Goût de montagne « Pêche du Léman par Eric Jacquier »

Filet de perchette – Crème crue – Gentiane – Pulpe d'herbes potagères

### • Noix de St Jacques de Dieppe

Noix fraîches – Coquillages – Vin jaune

### Entre terre et rivière

Biscuit de brochet – Cèpes – Châtaignes – Truffe

### Chevreuil d'Ardenne – d'ici ou de Gaume

Aigre doux de fruits et légumes d'automne – Jus de la cuisson

### L'Ossau-Iraty AOC Pays Basque

Cuisiné en mousseline – Cerises noires confites – Huile de piment d'Espelette

(En supplément 15€ – L'accompagnement d'un verre de vin 9€)

(En remplacement des desserts 10€)

### Le grand dessert

Miel de sapin...

Peps : Pomme – Oseille – Yaourt – Meringue aux herbes

Chocolat Guanja...

Lunch en 3 services 55 €

Vous sera annoncé avec le choix de viande ou poisson en plat.

L'accompagnement des vins jusqu'au plat 27€

(Uniquement le midi)

–

4 services 80 €

L'accompagnement d'un verre de vin par plat 36€

(Sauf le vendredi soir)

–

• 5 services 100€

L'accompagnement d'un verre de vin par plat 45€

–

• • 6 services 125€

L'accompagnement d'un verre de vin par plat 54€

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table. Toute modification du menu est à demander en début de repas et peut engendrer un supplément. Le vendredi soir nous ne servons que le menu de saison en 5 ou 6 services.

